

Pour usage œnologique – Para uso enológico
For oenological use – Per uso enologico
Zum önologischen Gebrauch – Para utilização enológica

Solutions for wine making

Biofix

Cortezas de levaduras

Regulador de la fermentación alcohólica, Biofix mejora el final de fermentación y facilita las refermentaciones.

INTERÉS ENOLÓGICO

> Biofix adsorba las toxinas y los residuos de pesticidas inhibidores del metabolismo fermentativo y responsables de las fermentaciones difíciles.

> En el caso de alta graduación alcohólica, Biofix elimina los ácidos grasos de corta cadena, reforzando el poder fermentativo de las levaduras.

> En utilización curativa, Biofix detoxifica el medio fermentativo facilitando la refermentacion.

DOSIS DE EMPLEO

> Uso preventivo	20 a 30 g/hl
> Uso curativo	30 a 40 g/hl

MODO DE EMPLEO

> Uso preventivo : incorporar Biofix al inicio de la fermentación alcohólica en el mosto en blanco y debajo del sombrero en tinto.

> Uso curativo : incorporar Biofix inmediatamente después de sulfitar el mosto que conoce problemas en la fermentación.

ACONDICIONAMIENTO

> Bolsa de 1 kg

CONSERVACIÓN

> En su embalaje original herméticamente cerrado.



LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com